СЕМЬ ПОВАРЯТ

БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ



Издательство АРКАИМ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ



Издательство «Аркаим»

БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ

СОДЕРЖАНИЕ





 150 килокалорий

 155–250 килокалорий

 255–300 килокалорий

ЗАКУСОЧНЫЕ БУЛОЧКИ

на 20 шт.

для теста:

- мука 1 стакан
- вода 1 стакан
- соль 1 ч. ложка
- растительное масло 100 г
- яйца 4 шт.

для начинки:

- филе соленой сельди 1 шт.
- лук зеленый рубленый 100 г
- майонез 150 г
- сыр тертый 50 г
- яйца вареные 3 шт.

■ Вскипятите воду с маслом и солью, всыпьте муку, заварите тесто и слегка охладите. Вбейте по одному яйца.

■ Отсадите тесто на смазанный маслом лист в виде небольших булочек и испеките в духовке до румяного цвета. Охладите.

■ Для начинки сельдь пропустите через мясорубку, добавьте рубленые яйца, лук и часть майонеза, перемешайте.

■ Булочки надрежьте сбоку, наполните начинкой, слегка смажьте майонезом и посыпьте сыром.



БУЛОЧКИ МОРКОВНЫЕ



на 30 шт.

- мука 1 кг
- морковь 1 кг
- молоко 250 г
- прессованные дрожжи 50 г
- сахар 150 г
- маргарин 150 г
- соль 1 ч. ложка
- орешки кедровые ½ стакана
- яйцо 1 шт.

■ Морковь сварите и протрите через сито.

■ Дрожжи разведите теплым молоком, добавьте половину муки, хорошо перемешайте и оставьте в теплом месте для расстойки.

■ В готовую опару положите теплое морковное пюре, сахар, соль, оставшуюся муку, размягченный маргарин и орешки. Хорошо вымесите и оставьте в теплом месте для брожения. Сделайте две обминки.

■ Тесто разделайте на булочки, разложите их на смазанные маслом противни и дайте расстояться, затем смажьте взбитым яйцом и выпекайте.

БУЛОЧКИ ПИКАНТНЫЕ



на 15 шт.

- мука 4 стакана
- пиво 1 стакан
- маргарин 80 г
- дрожжи 40 г
- тертый сыр 100 г
- помидоры 5 шт.
- яйца 5 шт.
- перец молотый красный и черный
- соль 3 г

■ Растворите дрожжи, соль в небольшом количестве воды, добавьте 1 стакан муки. Оставьте на 1 час.

■ Подмешайте в опару растопленный маргарин, пиво, взбитые яйца и оставшуюся муку. Замесите тесто и дайте ему подойти.

■ Из теста сформуйте лепешки, уложите на каждую по кусочку помидора, часть сыра и щепотку красного перца.

■ Сформуйте булочки, испеките в духовке, посыпьте оставшимся сыром, смешанным с солью, черным и красным перцем.

■ Подайте горячими как закуску к вину или пиву.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ

на 10—12 шт.

- картофель 2 шт.
- мука 1 стакан
- разрыхлитель для теста 2 ч. ложки
- масло сливочное 60 г
- сахарная пудра 30–40 г
- молоко 3 ст. ложки
- джем фруктовый или сливки ½ стакана

■ Картофель отварите в «мундире», очистите и протрите.

■ Муку смешайте с разрыхлителем и порубите с маслом. Добавьте картофельное пюре и сахарную пудру, влейте молоко и замесите тесто мягкой консистенции.

■ Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, вырежьте кружки диаметром 6 см и положите на смазанный маслом противень.

■ Выпекайте 12 минут при 220 °С.

■ Подайте горячими со взбитыми сливками или джемом.







ПЫШКИ ИЗ КАПУСТЫ

на 12 шт.

- капуста белокочанная 500 г
- масло топленое 2 ст. ложки
- маргарин 100 г
- мука 1 стакан
- сметана ½ стакана
- яйцо 1 шт.
- семена кунжута 1 ст. ложка
- соль

■ Капусту мелко нашинкуйте, посолите и потушите на масле под крышкой. Охладите, протрите через сито, добавьте муку, маргарин и сметану, замесите тесто.

■ Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см, вырежьте стаканом лепешки, смажьте их яйцом, посыпьте кунжутом.

■ Выпекайте при умеренном нагреве до образования румяной корочки.

■ Подайте горячими со сметаной.

• Время приготовления 40 минут •

СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ

на 20 шт.

- мука 500 г
- сыр тертый 250 г
- молоко 1 стакан
- масло сливочное 1 ст. ложка
- масло растительное 1 ч. ложка
- разрыхлитель для теста 4 ч. ложки
- соль 1 ч. ложка

■ Перемешайте муку с разрыхлителем и солью.

■ Сливочное масло взбейте с растительным и добавьте попеременно мучную смесь и молоко. Вымешивайте, пока тесто не станет однородным.

■ Раскатайте тесто в виде квадрата толщиной 1 см, посыпьте сыром и заверните углы к центру, края слегка защипните. Затем вновь раскатайте в пласт толщиной 0,5–0,7 см и вырежьте кружочки.

■ Выпекайте 30–40 минут при 180 °С до образования золотистой корочки.



• Время приготовления 1 час •

БУЛОЧКИ С БРЫНЗОЙ

на 10 шт.

- мука 3 стакана
- брынза 200 г
- масло сливочное 50 г
- простокваша 1½ стакана
- яйцо 1 шт.
- сода пищевая ½ ч. ложки

■ Муку смешайте с содой, влейте смесь молока с яйцом и тертой брынзой. Замесите тесто, разделайте его на 10 лепешек.

■ Разложите на лепешки по кусочку масла, сформуйте булочки, уложите швом вниз на смазанный маслом противень и выпекайте 8–10 минут при 200–210 °С.





• Время приготовления 30 минут •

ХАЧАПУРИ С ТВОРОГОМ



на 6 шт.

для теста:

- масло сливочное 150 г
- творог 250 г
- сахар 1 ч. ложка
- яйцо 1 шт.
- мука

для начинки:

- тертый сыр 200 г
- сметана 1 ст. ложка
- чеснок 4 зубчика
- яйцо 1 шт.

■ Растопите сливочное масло, добавьте творог, яйцо, сахар. Перемешайте и добавьте столько муки, чтобы получилось плотное тесто. Уберите тесто в холодильник на 15–20 минут.

■ Смешайте все ингредиенты начинки.

■ Из теста раскатайте две лепешки. Одну уложите в смазанную жиром форму, положите начинку, закройте второй лепешкой и защипните края.

■ Выпекайте хачапури в духовке при 180 °С до золотистого цвета.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ

на 10—12 шт.

- тесто дрожжевое 500 г
- чеснок 50 г
- масло растительное 50 г
- вода 200 г
- соль 10 г





■ Приготовьте дрожжевое опарное тесто по основному рецепту (см. с. 31).

■ Из теста сформуйте булочки, дайте расстояться и испеките в духовке.

■ Для соуса чеснок разотрите с солью, постепенно добавляя масло и холодную кипяченую воду.

■ За 10–15 минут до подачи пампушки смочите в соусе.

• Время приготовления 30 минут плюс брожение •

СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ

на 10—15 шт.

- мука 1,3 кг
- сахар 250 г
- маргарин 90 г
- дрожжи 20 г
- вода 500 г
- масло растительное 10 г
- соль 1 ч. ложка
- яйца 2 шт.

■ Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом из указанных ингредиентов, оставив один желток для смазывания.

■ Готовое тесто разделайте в виде небольших булочек или различных фигурок, уложите на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга.

■ Дайте булочкам расстояться, затем смажьте их желтком, слегка взбитым с небольшим количеством воды, и выпекайте 10–15 минут при 230 °С. В тесто можно добавить мак, изюм или ванилин.





• Время приготовления 40 минут плюс брожение •



ОРЕХОВЫЕ БУЛКИ



на 12 шт.

- орехи грецкие (рубленые) 300 г
- маргарин 125 г
- дрожжи 100 г
- мука 8 стаканов
- яйца 3 шт.
- молоко 2 стакана
- сахар 2 стакана
- кагор ½ стакана
- соль 1 ч. ложка

■ Приготовьте тесто безопарным способом (см. с. 31). Поставьте на расстойку в теплое место и сделайте 1–2 обминки.

■ Готовое тесто раскатайте, посыпьте орехами и сформуйте в виде булок, дайте расстояться еще в течение 40–50 минут.

■ Выпекайте на смазанном жиром листе при 200–210 °С 40–50 минут до образования румяной корочки.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс брожение •

СЛОЙКА ПО-ГРЕЧЕСКИ

на 8—10 шт.

- тесто слоеное 400 г
- брокколи 1 кг
- чеснок 2 зубчика
- сыр твердый тертый 3 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан
- орешки кедровые 3 ст. ложки
- орех мускатный тертый 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- масло растительное 3 ст. ложки
- соль

■ Брокколи отварите в кипящей подсоленной воде. Брокколи и чеснок обжарьте на масле. Чеснок уберите. Брокколи смешайте с сыром.

■ Для соуса взбейте сливки, добавьте орехи, зелень.

■ Тесто раскатайте, нарежьте квадратами.

■ В середину каждого положите брокколи. Сверните конвертики и уложите на противень, смазанный маслом. Полейте ореховым соусом и запекайте до образования золотистой корочки.

■ При подаче оформите орешками.

• Время приготовления 50 минут •





БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ

на 10 шт.

для опары:

- мука 290 г
- дрожжи 17 г
- вода 220 г

для теста:

- мука 290 г
- сахар 50 г
- соль 1 ч. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- яйца 2 шт.

для начинки:

- корица молотая 1 ст. ложка
- сахар 2 ст. ложки
- маргарин 50 г
- масло растительное для смазывания 10 г



■ Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом (см. с. 31) из указанных ингредиентов.

■ Готовое тесто раскатайте в жгут, разделите на кусочки и подкатайте в шарики.

■ После расстойки раскатайте их в продолговатые лепешки.

■ Каждую лепешку смажьте маргарином, посыпьте корицей, смешанной с сахаром, и скатайте рулетиком. Сверните рулетики пополам, соедините концы и сделайте надрез со стороны сгиба. Уложите булочки на смазанный маслом противень, раскрыв надрез так, чтобы слои оказались наверху.

■ Дайте булочкам расстояться и выпекайте 10–15 минут при 230 °C.

• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

ПИРОЖКИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

на 10—12 шт.

- тесто дрожжевое (см. с. 31) 500 г
- сыр тертый 300 г
- ветчина 300 г
- масло сливочное 40 г
- яйца 3 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте дрожжевое опарное тесто и разделайте на небольшие шарики.

■ Сыр (250 г) разотрите с маслом, добавьте 2 яйца и взбейте. Ветчину порубите, приправьте и добавьте в смесь.

■ Шарики теста раскатайте в лепешки, уложите на них приготовленный фарш, сформуйте пирожки и дайте им расстояться.

■ Смажьте пирожки яйцом, посыпьте оставшимся сыром и выпекайте в духовке.





• Время приготовления 40 минут плюс брожение •

ПИРОЖКИ С ПЕЧЕНЬЮ

на 10—15 шт.

- тесто дрожжевое 500 г
- печень говяжья 250 г
- лук репчатый 150 г
- сыр тертый 100 г
- масло растительное 120 г
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте опарное дрожжевое тесто по основному рецепту (см. с. 31).

■ Печень нарежьте кусочками и обжарьте на масле (70 г). Охладите и пропустите через мясорубку вместе с луком. Добавьте сыр, приправьте специями по вкусу и разотрите. Можно развести бульоном.

■ Разделайте тесто на кусочки, подкатайте в шарики и дайте им расстояться, а затем раскатайте лепешки. На середину каждой уложите приготовленную начинку, защипните края.

■ Пирожки обжарьте на оставшемся масле.



• Время приготовления 40 минут плюс брожение •

ПИРОЖКИ-РОЗАНЧИКИ





на 20 шт.

- тесто слоеное 1 кг

для начинки:

- бекон 250 г
- сыр тертый 50 г
- масло растительное 200 г
- укроп 1 пучок
- чеснок 4 зубчика
- перец красный молотый
- кетчуп острый для подачи

■ Бекон нарежьте мелкими кубиками, смешайте с рубленым укропом и чесноком, сыром и перцем.

■ Тесто тонко раскатайте, вырежьте кружочки. В середину каждого кружочка положите начинку. Края теста смочите водой и соедините.

■ Жарьте пирожки на разогретом масле до образования золотистой корочки. Отдельно подайте кетчуп.

• Время приготовления 30 минут •



ПИРОЖКИ С ПОМИДОРАМИ

на 12 шт.

- помидоры 6 шт.
- тесто слоеное 400 г
- сыр 125 г
- масло растительное 4 ст. ложки
- соль
- перец черный молотый

Тесто тонко раскатайте и вырежьте 12 квадратов со стороной 10 см.

Для начинки сыр нарежьте мелкими кубиками и смешайте с маслом, солью и перцем. Помидоры разрежьте пополам.

Тесто разложите в формочки, края разверните. Положите помидоры на тесто выпуклой стороной вниз, сверху разложите сырную смесь и посыпьте зеленью.

Выпекайте 30 минут при 200 °С, пока сыр не расплавится.

• Время приготовления 30 минут •



БРИКИ С МЯСОМ И СЫРОМ

на 10 шт.

для теста:

- мука 400 г
- маргарин 100 г
- вода 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- соль

для фарша:

- телятина 200 г
- сыр тертый 100 г
- масло топленое 20 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца вареные 2 шт.
- масло растительное для обжаривания
- перец черный молотый
- соль

Мясо и лук мелко порубите и обжарьте на топленом масле. Приправьте по вкусу.

Яйца натрите на терке и смешайте с сыром и мясом.

Замесите тесто из указанных продуктов, раскатайте в пласт толщиной 4 мм и вырежьте кружки диаметром 10 см.

На каждый кружок уложите столовую ложку начинки, сложите кружки пополам и прижмите края, чтобы склеились.

Обжарьте брики в растительном масле до образования румяной корочки, а затем немного прогрейте в духовке.



• Время приготовления 40 минут •

ПИРОЖКИ С МЯСОМ

на 10—15 шт.

для теста:

- мука 750 г
- маргарин 375 г
- соль 15 г
- яйцо 1 шт.

для фарша:

- свинина 400 г
- телятина или говядина 400 г
- чеснок растертый 2 зубчика
- лук репчатый 1 головка
- коньяк 1 рюмка
- петрушка рубленая
- перец черный молотый
- соль

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто и выдержите 2 часа в холодильнике.

■ Мясо и лук пропустите через мясорубку, приправьте по вкусу, добавьте петрушку и коньяк. Перемешайте.

■ Тесто раскатайте в пласт, вырежьте кружки, уложите на них фарш и сформуйте пирожки.

■ Уложите пирожки на противень и испеките в духовке.



• Время приготовления 40 минут плюс брожение •

ПИРОЖКИ С КУРИЦЕЙ

на 12 шт.

- филе курицы 800 г
- шампиньоны 200 г
- сыр 120 г
- лук репчатый 1 головка
- зелень рубленая 1 ст. ложка
- маргарин 1 ст. ложка
- кубик бульонный 1 шт.
- сок 1 лимона
- перец черный молотый

для теста:

- яйца 2 шт.
- мука 350 г
- маргарин 170 г
- вода холодная 4–6 ч. ложек
- семена кунжута 1 ст. ложка
- маргарин для смазывания 1 ч. ложка
- соль



■ Филе сварите с добавлением воды, лимонного сока, бульонного кубика. Выньте филе, уварите бульон до половины объема и добавьте рубленый лук, маргарин и нашинкованные грибы. Тушите 15 минут, охладите. Филе нарежьте кубиками, соедините с луком, грибами, тертым сыром, зеленью, перцем.

■ Для теста муку смешайте с солью и порубите с маргарином, чтобы получилось тесто, напоминающее хлебные крошки. Добавьте 1 яйцо и воду, замесите тесто, накройте и охлаждайте 30 минут.

■ Тесто поделите на 12 кусочков и раскатайте из них кружочки. На середину каждого положите начинку, края кружочков смажьте яйцом и соедините.

■ Пирожки смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте 20 минут при 220 °С.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ

на 20 шт.

для теста:

- мука 400 г
- молоко 100 г
- яйцо 1 шт.
- соль

для начинки:

- мякоть баранины или говядины 500 г
- лук репчатый 1 головка
- картофель 4 шт.
- бульон мясной
- перец черный молотый
- соль

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто, разделайте его на кусочки и раскатайте сочни.

■ Мясо и картофель нарежьте мелкими кубиками, лук мелко порубите. Все соедините и приправьте по вкусу.

■ На каждый сочень уложите горкой начинку, края соберите в складочки и защипните, оставив отверстие.

■ Выпекайте пирожки в духовке, периодически подливая в каждый из них через отверстие бульон.





ЛЕТНИЕ ПИРОЖКИ





на 15 шт.

для теста:

- мука 2 стакана
- маргарин 200 г
- сметана 40 г
- яйцо для смазки 1 шт.
- соль

для начинки:

- яйца вареные 3 шт.
- лук зеленый рубленый 100 г
- масло сливочное 60 г
- соль

■ Маргарин с мукой порубите ножом, добавьте сметану и соль. Замесите тесто и уберите в холодильник на 30 минут.

■ Взбейте масло, добавьте соль, лук и рубленые яйца.

■ Тесто раскатайте в пласт, вырежьте кружочки, уложите на них начинку и сформуйте пирожки.

■ Уложите пирожки на противень, смажьте яйцом и испеките в духовке.





КАДАИФИ

на 18 штук

- тесто слоеное 400 г
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- миндаль рубленый 1 стакан
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- корица молотая ⅓ ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки

для сиропа:

- сахар ⅔ стакана
- сок лимонный 3 ст. ложки
- вода ⅔ стакана

■ Смешайте грецкие орехи, миндаль, сахарную пудру, корицу.

■ Тесто раскатайте в прямоугольник. Разрежьте на 18 полосок.

■ На конец каждой полоски положите ореховую начинку и сверните рулетики.

■ Смажьте маслом и выпекайте 30 минут до образования золотистой корочки.

■ Для сиропа смешайте сахар, лимонный сок, воду и нагревайте до растворения сахара. Проварите 5 минут.

■ Рулетики положите на тарелку, полейте сиропом и оформите орехами.

ПИРОЖКИ С СЫРОМ

на 15—20 шт.

для теста:

- мука 250 г
- яйцо 1 шт.
- сметана 3 ст. ложки
- соль ⅕ ч. ложки
- масло сливочное или маргарин 50 г

для начинки:

- сыр сулугуни или твердый 200 г
- масло растительное 2 стакана
- мед 6 ст. ложек
- цедра 1 лимона тертая

■ Для теста муку порубите с маслом, добавьте яйцо, сметану и соль. Замесите тесто и охлаждайте 30 минут.

■ Для начинки сыр натрите на крупной терке и смешайте с цедрой.

■ Тесто тонко раскатайте, вырежьте кружочки диаметром 10 см. На каждый кружочек положите немного начинки, сверните в форме полумесяца.

■ Жарьте пирожки в большом количестве масла до золотистого цвета, затем выложите на бумажное полотенце, чтобы впитался жир.

■ Пирожки выложите на блюдо и полейте медом.



ПИРОЖКИ «СКАЛЬЦУНЬЯ»

на 10—15 шт.

для теста:

- мука 1½ стакана
- маргарин 1 ст. ложка
- сода ½ ч. ложки
- сок апельсиновый ½ стакана

для начинки:

- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- миндаль рубленый 1 стакан
- сахар 2 ст. ложки
- мед 1 ст. ложка

для посыпки:

- сахарная пудра 1 ст. ложка
- корица

■ Муку смешайте с содой, добавьте маргарин, разотрите до образования крошек. Добавьте сок и замесите тесто.

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и нарежьте кружками.

■ Перемешайте все ингредиенты начинки и положите по ложке начинки на каждый кружок. Сложите изделия вдвое в форме полумесяца. Запекайте 35 минут при 250 °C.

■ При подаче пирожки посыпьте сахарной пудрой и корицей.



• Время приготовления 1 час •

ТРЕУГОЛЬНИЧКИ СЛОЕНЫЕ С ОВОЩАМИ



на 15 штук

- тесто слоеное 450 г
- цуккини 100 г
- тыква желтая 100 г
- брокколи 100 г
- капуста цветная 100 г
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- соус томатный острый 2 ст. ложки
- вино красное 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- маргарин растопленный 1 стакан
- яйцо взбитое 1 шт.

■ Для начинки томатный соус смешайте с вином, добавьте нарезанные кубиками овощи, посолите и тушите.

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и нарежьте квадратами.

■ На середину квадратов разложите начинку, сверните их по диагонали и, отступив от края 1 см, прижмите верхний слой теста к нижнему.

■ Выложите треугольники на противень, смоченный водой. Смажьте взбитым яйцом и выпекайте 20 минут при 260 °C.

• Время приготовления 1 час •

ПИРОЖКИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ



на 35 штук

- мука 2 стакана
- вода 2 стакана
- соль 1/3 ч. ложки
- масло сливочное 200 г
- яйца 8 шт.

для сырного крема:

- сыр рокфор 300 г
- масло сливочное 200 г
- молоко 1 1/3 стакана
- мука 1 ч. ложка
- крахмал картофельный 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Подсоленную воду вскипятите с маслом, всыпьте в нее муку и, помешивая, варите на слабом огне, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Слегка охладите тесто, вбейте в него по одному все яйца, непрерывно взбивая.

■ На смазанный маслом лист чайной ложкой разложите порции теста. Выпекайте 15–20 минут при 220 °С, затем немного убавьте огонь и допекайте пирожки до готовности. Охладите.

■ Для крема смесь крахмала и муки разбавьте 1/2 стакана холодного молока. 1 стакан молока вскипятите и, помешивая, влейте в него молоко с мукой. Когда кипящая масса начнет отставать от стенок посуды, снимите с огня и остудите. Сыр разотрите с маслом и постепенно вотрите в остывшую массу. Поперчите, посолите.

■ Пирожки надрежьте сбоку, наполните кремом. Затем каждый пирожок слегка смажьте размягченным маслом, обваляйте в тертом сыре и уберите до подачи в холодильник.

• Время приготовления 1 час •

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)

на 1 кг:

- мука 660 г
- вода или молоко 265 г
- сахар 40 г
- масло сливочное 30 г
- дрожжи 20 г
- соль 10 г
- яйцо 1 шт.

■ Готовят тесто двумя способами – безопарным и опарным.

■ Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масло, сахар, яйца) и слабой консистенции – для жареных пирожков, оладий, блинов и др.

■ Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.

Безопарный способ

■ Дрожжи разведите теплым молоком или водой (30 °С), добавьте сахар, соль, хорошо промешайте до растворения, введите яйцо и всыпьте муку. Замесите тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливая растительное масло. Тесто должно быть однородным, без комков, легко отставать от рук и стенок посуды. Тесто слегка посыпьте мукой, накройте чистой тканью и поставьте в теплое место для брожения на 3–4 часа.

■ Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делайте обминки, а затем вновь давайте тесту подняться. Первую обминку сделайте через 1–1 1/2 часа, вторую – через 2 часа.

Опарный способ

■ В посуду влейте подогретую до 40 °С воду или молоко (2/3 нормы), добавьте растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпьте часть муки (половину нормы) и перемешайте до получения однородной массы. Опару посыпьте мукой, накройте тканью и поставьте в теплое место для брожения на 2 1/2–3 часа.

■ Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, добавьте оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйцо, все хорошо перемешайте, введите оставшуюся муку и замесите тесто. Перед окончанием замеса добавьте размягченный жир. Тесто присыпьте мукой, накройте тканью и оставьте для брожения еще на 2–2 1/2 часа.

■ За время брожения тесто обомните 2–3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2 1/2 раза, при надавливании на его поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.

УДК 641.55
ББК 36.991
Б90

Булочки и пирожки.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 32 с.: ил.– (серия «Семь
Б90 поварят»).

ISBN 5-8029-0904-8

Рецепты этой книги помогут вам приготовить аппетитные булочки и пирожки – украшение любого стола.

УДК 641.55
ББК 36.991

Издание для досуга

Булочки и пирожки



Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор О. И. Воробьева
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор В. А. Поткина
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 17.09.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-0904-8